

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №15 Красногвардейского района

Санкт- Петербурга

Приказ

25.08.2023

№ 38/1

«Об организации питания воспитанников на 2023-2024 уч. год»

Приказываю:

- п-1. Организовать питание воспитанников в ОУ в соответствии с Утвержденным и Согласованным цикличным 10-ти дневными меню для организации питания воспитанников в возрасте от 1,5 до 3 и от 3-х до 7 лет, посещающих ОУ с 12-ти часовым режимом функционирования». Ответственный: заместитель заведующего по АХР Ямакова Г.З., Кладовщик – Чельшева Н.А. Срок выполнения -постоянно.
- п-2. Ответственному- кладовщику Чельшевой Н.А. представлять меню- требования для утверждения заведующему ОУ накануне, предшествующего дня, указанного в меню- требованиях. Срок-постоянно.
- п-3. Кладовщик – Чельшева Н. А. возврат и добор продуктов оформлять по накладной не позднее 10.00 часов. Срок выполнения -постоянно.
- п-4. Сотрудникам пищеблока работать только по утвержденному и правильно оформленному меню.
- п-5. В случае обнаружения некачественных продуктов или их недостача оформлять актом, который подписывается представителем ОУ и поставщиком. Срок выполнения – постоянно.
- п-6 За своевременность доставки продуктов, точность веса, количество, качество и ассортимент получаемых с продуктовой кладовой. Ответственный -кладовщик. Срок выполнения -постоянно.
- п-7. Выдача продуктов с продуктовой кладовой на пищеблок производить, в соответствии с утвержденным заведующим ОУ меню- требования, не позднее 16.00 предшествующего дня, указанного в меню- требованиях. Ответственный – кладовщик. Срок выполнения - постоянно.
- п-8. В целях организации контроля за приготовлением пищи закладку основных продуктов в котлы производить в присутствии заведующего ОУ или членов бракеражной комиссии по питанию. Изменения в меню разрешается вносить только с разрешения заведующего ОУ.
- п-9. Запись о проведенном контроле вносить в бракеражный журнал, который хранится в пищеблоке; Ответственный заместителя заведующего по АХР Ямакову Г.З.
- п-10. Повару-Зиминой Н.Г. строго соблюдать технологию приготовления блюд:
-производить закладку продуктов в котёл в присутствии членов бракеражной комиссии;
- выдавать готовую продукцию только после снятия пробы заведующим ОУ или членам комиссии с обязательной отметкой вкусовых качеств, готовности блюд в бракеражном журнале готовой продукции. Срок выполнения -постоянно.
- п-11. Сотрудникам пищеблока необходимо иметь:
- инструкции по охране труда и технике безопасности, должностные инструкции, инструкции по соблюдению санитарно-противоэпидемического режима;
- технологические карты приготовления блюд;

- график выдачи готовых блюд;
 - нормы готовых блюд, контрольное блюдо;
 - суточную пробу за 2 суток;
 - вымеренную посуду с указанием веса и объёма блюд.
 - медицинскую аптечку (перевязочный материал).
- п-12. Работникам пищеблока необходимо переодеваться в специально отведённом месте.
- п-13. Возложить ответственность на воспитателей и помощников воспитателей за организацию питания и привитием культурно-гигиенических навыков воспитанников на группах. Срок выполнения -постоянно.

Контроль за организацией питания оставляю за собой.

Заведующий

С.Н.Гончарова/